
UNAM
23013
INSTITUTO DE GEOLOGÍA - CU



BIBLIOTECA DE LA SOCIEDAD AGRICOLA MEXICANA.

MEMORIA INSTRUCTIVA

Sobre el Maguey ó Agave Mexicano.

Contendrá los nombres con que se conocen treinta y tres variedades en los Llanos de Apam, su cultivo, duracion, usos, virtudes medicinales y preparacion de la bebida que de él se saca, llamada *pulque*, puesto en idioma al alcance de todos.

POR

EL C. JOSE RAMO ZESCHAN NOAMIRA.

SEGUNDA EDICION.

MEXICO.

TIPOGRAFIA DE GONZALO A. ESTEVA, CALLE DE SAN JUAN DE LETRAN NÚMERO 6.
1882.


BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MEXICO



ADVERTENCIA.

Hemos destinado para el folletin de nuestro periódico, el siguiente ligero opúsculo, impreso hace unos cincuenta años en esta capital. Su interes es más bien histórico que científico, sin que merezcan una séria consideracion, algunas de las noticias que contiene, principalmente en cuanto á las virtudes específicas y medicinales del maguey, bien que la mayor parte y en general, pueden reputarse exactas y confirmadas por la experiencia.

Tampoco merecen una sumision absoluta los preceptos sobre el trasplante del maguey, pues hemos visto plantíos en que han prendido perfectamente, sin que haya sido necesario que pasasen muchas semanas ni áun dias desde la separacion de la planta madre, hasta la colocacion definitiva de los hijos; ha bastado cortar las raíces que se han quebrado por la extraccion, y aprovechándose de este modo las ya formadas y sanas, se ahorra el tiempo que debiera trascurrir miéntras que el bulbo seco emite raíces nuevas.

Los intervalos tan distintos que se marcan en este opúsculo entre la castracion y la raspa, segun las diversas variedades, manifiestan que hay mucha arbitrariedad y emperismo

en esta parte, y por lo mismo la necesidad de observaciones fisiológicas y cuidadosos experimentos, que pueden practicarse en la Escuela de Agricultura, en cuyas cercanías se hallan magueyes de todas edades, y áun de variedades distintas: acaso resulte de aquellos experimentos que la castracion pueda hacerse muy pocos dias ántes del período en que debiera desarrollarse el tallo ó *quiote.*

De cualquier modo que sea, nos parece de algun interes la *reimpresion del opúsculo*, porque con ella se atrae la atencion á un objeto importante por sus usos y por el valor que representa en las haciendas no muy distantes de esta capital.

P. Almazan.

PREPARACION DEL TERRENO.

Se ponen dos yuntas gobernadas por dos peones muy diestros, para que vayan cortando melgas, guardando el mismo órden que se tiene cuando se corta un surco, así en lo ancho, como en lo derecho, por el estilo de una regadera; hecho esto, se hacen las cepas (agujeros), si la tierra es suave, que no esté muy dura, sólo se afloja un poco; pero si es dura, se ahonda la cepa una vara en cuadro. Algunos suelen revolverle estiércol de carneros, vacas ó de caballos, muy podrido si es siembra pequeña, pues en siembras muy grandes no se costearían, á que se agrega, que no es esencialmente necesario.

Los agujeros se han de hacer en el centro de la melga ó surco, guardando la distancia del uno al ctro de tres varas, esto se hace en los terrenos llanos, pues en las laderas de cerros ó en las lomas donde las yuntas no pueden trabajar por el mal piso, se lleva la medida para las distancias con un cordel ó reata.

ELECCION DE LA PLANTA.

Se escojen los magueyes que tengan dos años de edad, y estén de tres cuartas de alto, aunque es mejor tengan una vara, pues va más segura la siembra.

Para arrancar de la tierra la planta que se va á trasplantar, se

mete una barreta de hierro, por la pala, hasta la última penca que pega á la tierra, procurando dar el golpe en el mezontete (el asiento ó raíz), para no lastimar la caja ni las otras pencas, y luego que salga de su centro, se le cortan las pencas pegadas al mezontete, dejándole sólo tres ó cuatro; éstas se limpian de todas espinas, y se le corta cuatro dedos de la punta del meyolote (el corazon), y otro tanto del mezontete.

Estos magueyes se dejan tirados en el campo, el tiempo de uno ó dos meses, hasta que se enjuten ó escurran, porque si se siembran inmediatamente que se arrancan, indefectiblemente se pudren, agusanándose con un gusano colorado que le llaman *chilocuili*, y se pierden sin tener arbitrio para impedirlo.

TRASPLANTACION.

Los magueyes que ya estén escurridos, se les cortan las pencas que se les hayan secado ó podrido, y todas las demas partes que se les hayan puesto en esta misma conformidad. Concluido esto, se van tapando las cepas ó agujeros con tierra, como ya se dijo, hasta razar aquella concabidad, y con un azadon se hace un hueco chico, en que sólo quepa la raíz ó mezontete. En este lugar se asienta perpendicular el maguey, apretándole la tierra por todos lados, ó con los piés ó con un palo.

Si la planta está desde su nacimiento tuerta ó encorvada, se le corta una cuarta de la punta por abajo, y al plantarlo se pone con la parte corta encorvada que le haya quedado, viendo al oriente; pues así se viene á enderezar con el tiempo, pero es mejor tirarlos.

ÉPOCA DE HACER EL TRASPLANTE.

Se puede hacer éste en todo tiempo, si la siembra es de corta cantidad de magueyes, pero si es de mucha consideracion como

en las haciendas grandes en que se trasplantan muchos miles, se debe hacer precisamente en el mes de Mayo, para que logren las plantas de todas las lluvias.

PODA, RECORTE Ó ESCARDA.

Esto se hace á los tres ó cuatro años de trasplantados, entrando el verano, se le corta la punta del meyolote con un cuchillo muy cortante, y se le quitan tres pencas de junto al corazon, y el mechichicual (las espinas de las orillas de las pencas), y la púa de arriba: luego con una coa de recorte se le separan las pencas que siguen hasta llegar á la tierra, dejando el pié del maguey limpio, sin ningun mezote, y sin lastimar el mezontete; para que pueda despues soltar con más facilidad sus hojas ó pencas.

CAPAZON Y SUS INSTRUMENTOS.

Para conocer si ya está en sazon el maguey para caparlo, se observará si la espina del corazon ó meyolote está negra, chica y delgada, cuando el maguey es fino, que esto se verifica á los once, doce ó diez y nueve años de nacido; si ya está en sazon, se procede á la capazon en la forma siguiente:

Tres caras tiene el maguey que les llaman; cruzado, medio cruzado y recruzado. El primero es, la primera penca de junto al meyolote; ésta se corta por su ancho en el nacimiento, y se raja de arriba para abajo, y con un palo de encino ó de otra madera muy sólida, grueso como el ancho de cuatro dedos, y de largo dos varas, que le llaman quebrador: las dos puntas han de estar

cortadas en forma de un formon afilado. Con este palo metido en la rajadura de arriba para abajo, se parte por el medio aquella porcion de penca que se cortó á lo ancho, y que quedó unida al maguey, y entre *ésta* y el meyolote se mete la punta del palo palanqueándolo en todas direcciones. Para aflojar aquel pedazo y con las manos se abren, y á tirones se arrancan dos pencas de junto al meyolote, y las otras más tiernas. Hecho ésto, se mete el quebrador al lado contrario, cargándolo sobre sí el capador para separar el meyolote; y separado éste, se le va picando por toda la orilla de donde se arrancaron las pencas con suavidad, sin lastimar la caja del maguey para impedir que nazca, ó salte el *quiote.*

Llaman hacer cara al maguey, buscarle el lado donde tenga ménos juntas las pencas en la parte baja. La primera de éstas, es la que se ha dicho se corta con un cuchillo, y á las pencas de ambos lados se les quitan todas las espinas (el mechichicual), de las orillas, para que éntre *fácilmente* el tlachiquero.

El hueco que le quedó al maguey por habérsele separado el corazon, ó se deja así, ó se llena de tierra y se tapa con una piedra; pero lo general es lo primero; y se deja así hasta que llegue el tiempo de rasparse, que es hasta pasado un año de capon.

Llegado el tiempo dicho, se verá cual lado está más cómodo para meter su mano el tlachiquero con la cuchara de raspar, y con una barreta fierro, se picará con suavidad en lo interior la caja del maguey por *toda* su circunferencia y fondo, dejándole aquel bagazo ó picaduras adentro, por nueve dias, para que se pudra: cumplidos que sean, se saca el bagazo, se limpia la caja y se comienza á raspar; esto ha de ser con suavidad, sin apretar mucho la mano ni en los costados ni en el fondo, llevando la cuchara con igualdad; y el bagazo que sale se le deja dentro por dos ó tres dias, en cuyo tiempo comienza ya á manar la aguamiel.

La época ó tiempo señalado para capar el maguey, se debe entender del manso fino, porque las otras variedades que hay de magueyes se dejan pasar sólo dos, tres ó seis meses de capones para picarse ó rasparse. El que llaman chino, conforme se capa

se pica y se raspa: lo mismo casi sucede con las otras variedades de maguey, pues son muy ordinarias y de corta vida.

Los quebradores, aunque generalmente son de madera, pero lastiman la planta y se dilata más la operacion, y así es mejor una barreta de fierro, con la que se hace mejor y más pronto.

Las cucharas de raspar y los burros para llevar la aguamiel, generalmente son propiedad de los tlachiqueros; pero sus cucharas son redondas, cuya figura es muy mala; éstas deben ser ovaladas, el mango ha de estar en un lado de lo largo del óvalo, y todo el labio en su circunferencia debe estar muy cortante.

Algunos hacenderos de pulques, son de opinion que no se permita que los tlachiqueros sean dueños de las cucharas y burros, sino que la hacienda se los dé. En efecto, tiene esto sus ventajas, pero tambien tiene el riesgo que no lo cuidan como cosa suya, y las cucharas las hacen perdedizas y las venden, para que les den otras nuevas.

RASPA.

Esta se debe hacer llevando la cuchara con suavidad é igualdad cuando se raspa, sin apretar más de un lado que de otro, y en el fondo sin arañar la taza, y cortarle unas barbas que ésta suele tener su orilla, porque cuelgan y tocan con la agua miel, causándole el notable perjuicio de darle mal gusto y olor, porque la corrompen.

Se debe procurar que al raspar salga una biruta ó raspadura muy delgada, para que dure más tiempo en manar la agua miel, pues sacando la raspadura gruesa, se acaba muy pronto el maguey.

Este mismo mal resulta cuando se varía de mano por otro nuevo tlachiquero en una tanda; porque la planta extraña la primera mano, como se tiene bien experimentado; por ejemplo, un tlachiquero en su tanda saca cincuenta cargas semanarias, y si á

esta tanda se le muda otra mano, sólo produce treinta y cinco cargas.

Todo maguey, cuando comienza á dar aguamiel, la del primer dia se tira, y sólo se aprovecha la que sigue manando; siendo de advertir que si la raspa se hace por la mañana, en la tarde ya ha manado aguamiel; y esta raspa se hace en un sólo maguey por mañana y tarde, y en ambos tiempos se recoje la aguamiel que ha manado.

Algunos curiosos suelen usar de un ayate para que un dia se raspe con la cuchara, y al otro sólo se limpia con el ayate. De este modo durará más la planta, pero no dará aguamiel con abundancia, porque el ayate no descubre bien los poros del maguey, y la cuchara sí los abre bien aunque no dure tanto. Igualmente se advierte, que toda aguamiel, deja en el fondo más ó ménos sedimento que tapa los poros de la planta, lo que no limpia bien el ayate, y sí con la cuchara.

EXTRACCION DEL AGUAMIEL.

Esta se hace todos los dias por mañana y tarde en un mismo maguey. Con el acocote ó calabazo se sorbe la aguamiel, y la echa en un cuero que lleva el tlachiquero, en la espalda ó sobre un burro, si es tiempo de lluvias y se le ha mezclado agua á la aguamiel, como ésta es más pesada se queda en el fondo sin mezclarse; y así lo primero que se ha de hacer es sorber ó chupar con el acocote la agua llovediza y tirarla, y ya sacará la aguamiel pura.

Las obligaciones del tlachiquero son: capar, picar y raspar, esto es en lo general, pues en algunas partes les ponen otras más obligaciones; y así cuando se recibe de nuevo un tlachiquero, se ha de saber de positivo si sabe bien su ejercicio, y sabiéndolo, se le entrega una tanda de magueyes para raspar. Si es en haciendas cuantiosas, la tanda se compone de cuarenta ó sesenta ma-

gueyes; y si es un ranchito corto, en proporcion se rebaja el número de la tanda, y el tlachiquero debe voltear y trabar las pencas en forma de un jacalito, y poner una piedra en el agujero del maguey para impedir en lo posible que le entre agua llovediza y que se beban la aguamiel los perros, los coyotes y otros muchos animales; pues hasta los caballos y burros de los tlachiqueros se la beben, y estos operarios tambien se la roban vaciando en sus casas un cuero, y para que no se les conozca la falta, la reemplazan con agua natural, igualmente para que no les haga falta en el número de cargas de pulque que deben salir diariámente para México.

Toda aguamiel es buena para hacer pulque; pero como ésta no es igual en sus calidades, pues se ve que varía segun es el terreno y la diversidad del maguey: de lo que resulta que una aguamiel es agria, otra desabrida, otra espesa ó líquida, otra dulce ó muy dulce, y aún en la calor varía: todo esto hace variar tambien la calidad del pulque, pero las dos últimas lo dan mucho mejor.

Es tan delicado el maguey á pesar de su vista y aspecto tan grosero, que todas las variaciones de las estaciones le perjudican, pues con el mucho aire ó excesivo calor y frio, basta para que no produzca aguamiel con abundancia, y salga el pulque ménos bueno.

En el invierno se padece mucho en los tinacales por el mucho frio, pues éste no deja que tenga fuerza la aguamiel para fermentar y se haga pronto el pulque. Para evitar este inconveniente, se debe tener todo el dia y la noche, braceros ó cajetes con lumbre en el tinacal para que la temperatura facilite el mejor y más pronto fermento para el pulque; y la leña para los braceros del tinacal y cocina del administrador, es obligacion de los tlachiqueros el traerla.

Cuando la lumbre no es suficiente para el fermento dicho, se calientan dos ó más cazos grandes llenos de agua, y á cada tina se le mezcla una cantidad regular de aquella agua caliente, lo que se hace de noche en la víspera de que salga el pulque para México; con esta operacion amanecen las tinas colmadas con copetes de

espuma derramándose, y con mucha más fortaleza, aunque esto no les acomoda á los arrieros, porque en el camino tienen necesidad de irse apeando de las mulas con mucha frecuencia para desatar las bocas de los cueros en que llevan el pulque, para que no se revienten por lo mucho que van fermentando. Esta operacion ocasiona mermas por el pulque que se derrama forzosamente; y para reparar ó subsanar estas mermas, se les da en el rancho, á más del pulque que deben entregar en México, dos cubos en cada carga; el uno por las mermas, y el otro para que se lo beban, regalen ó vendan, segun lo tienen de costumbre todos los arrieros pulqueros: y sin embargo del pulque que se les da de más, roban en el camino y lo componen con agua, para que no les falte en México cuando lo entreguen.

El pulque necesita de mucho aseo y limpieza para que salga muy bueno, y así se advierte que se produce regularmente en la orilla ó fondo de las tinas mucho sarro que suele criar hasta media vara en el asiento, el que sirve de semilla ó sinascle; y por no desperdiciarlo, van echando sobre aquel asiento las aguamieles todos los dias, y aquel se va aumentando y se llega á corromper, apestando á excremento de perro. Cuando se conoce este mal, se deben vaciar todas las tinas dañadas, lavarlas muy bien con agua caliente, raspándolas con una escobeta ordinaria ó un estropajo, y secarlas al sol hasta que pierdan el mal olor. Hecho ésto, se trae de los ranchos inmediatos donde se sabe que son buenos los pulques, las cargas necesarias para echar la cantidad necesaria en cada tina para que sirva de semilla ó sinascle, y sobre ésto se van echando las aguamieles, pues aunque al principio no salga muy bueno el pulque, á los ocho dias comienza á salir de superior calidad.

El mayordomo ó el administrador, se pondrá en la puerta del tinacal á las horas en que acostumbran venir del campo los tlachiqueros con la aguamiel, y la verán y probarán para conocer si le han echado agua; y si encuentran este fraude, corregirlo ó quitar al que lo acostumbra hacer con frecuencia.

La mejor aguamiel es la del maguey manso fino; la más dulce y líquida es siempre de terrenos altos y pedregosos, y la es-

pesa y desabrida de planos ó tierras majadeadas, aunque en estos parajes suele encontrarse aguamiel fina, cuando es de maguey muy añejo.

Todas las variedades que se conocen de maguey, varían tambien en la calor y en las espinas de la orilla de sus pencas, que llaman mechichicual.

En las cañadas y temperaturas frias, se producen mejor los magueyes siguientes: Simarron inferior, simarron bueno, simarron cenizo, simarron verde limon, y el mechichil colorado.

En las tierras majadeadas se produce mejor, el simarron tepalcametl, el tepalcametl amarillo, simarron blanco, simarron negro, y el mecoametl.

En temperatura templada, el mezozotle ó verde limon, simarron morado, lechuguilla, y el chichimeco de Castilla.

En el rancho de San Juan Ayagualulco temperatura, se producen los siguientes: Simarron manso fino, simarron pita, zozometl, ismetl, chino legítimo, meguametl, tenesmetl, manso legítimo, istametl y el espinaca.

Todo maguey crece más en los planos y bajos ó cañadas, que en las alturas; pero la aguamiel de estas últimas es la mejor, especialmente la del capon. Esta produce un pulque tan fuerte y de tanto espíritu, que no se puede beber puro, porque embriaga y enajena los sentidos inmediatamente: y así para que el pulque quede de buen gusto, bebible y potable; se revuelve la agua miel de una tanda de cincuenta capones, á la de veinte de los otros inferiores. Esta mezcla se hace tambien para aprovechar las aguamieles ínfimas, y no perderlas.

Entre las circunstancias muy notables para conocer y distinguir perfectamente la variedad de los magueyes, una de ellas es por ejemplo, en el tacto de las pencas del manso legítimo, que es tan suave como el de las manos más finas y delicadas. Si esta planta está en un terreno de cañada, suele dar hasta diez cuartillos de aguamiel; pero si está en parajes altos sólo producirá ocho cuartillos diarios.

El administrador que gobierne estas haciendas, debe saber muy bien todo lo que va dicho para que pueda corregir lo que

vea mal hecho, y precisamente ha de visitar y registrar las tandas, lo ménos una ocasion cada dia, en términos que las tandas que vió hoy, no las vea mañana, sino alternando este registro, para que en el fin de la semana queden vistas todas las tandas.

Otros usos y virtudes medicinales ó de conveniencia que se hacen del maguey y sus frutos, para el hombre, caballos, mulas, etc., etc.

La cabeza del maguey se pone á cocer en lo que llaman barbacoa, y sacándola del fuego, cuando esté fria se come; es agradable, de calidad caliente, le llaman generalmente mascal.

Cuando el maguey se salta, que es cuando da el quiote, éste estando medio azado, se come como la caña de Castilla; es muy jugoso y fresco, pero si se cose mucho, toma una calidad caliente.

El quiote en su parte superior, produce unos platanitos de donde sale una flor; y éstos ántes que la den se ponen á cocer, y mezclados con huevos, se hace una *torta* que se come.

Las flores del quiote, dan una miel que se come, porque es muy agradable, pero es de calidad muy caliente.

Con la cabeza del maguey molida, se hace una masa como el nistamal, y ésta se deshace en la agua miel; se pone á cocer como el atole comun, saca un gusto agradable parecido al del atole que hacen del elote del maíz.

La cabeza ó mezote del maguey molida con unos poquitos de granos de maíz, se hacen unas *tortillas* buenas para comer, sin diferencia de las que hacen de sólo maíz; cuyo alimento es tan nutritivo, que con sólo él y beber aguamiel en los años más estériles, en que no había maíz que comieran las gentes del campo en la Tierradentro, se mantenían familias enteras muy sanas, fuertes, de buenos colores, y concibiendo las mujeres criaturas muy robustas.

El comun de las gentes se sirve del pulque como sale de los tinacales de las haciendas, y aunque así es muy bueno para el gusto y para la salud, pero tambien hay otro método, y es dándole un ligero cocimiento con un pedacito de azúcar y una rajita de canela, espumándolo, y para usarlo ha de ser con moderacion

en corta cantidad, al almuerzo, comida y cena, para que aproveche.

Con el pulque se hace una sangría muy buena y fresca, echándole en lugar del jugo de naranja ó limon, el pulque; y cuando se le mezcla el vino carlon, hace mucha efervescencia y espuma, la que se le quita, y entónces ya se puede tomar.

El pulque endulzado con cualquiera de los jarabes siguientes: de clavel, limon, timbirichi ó piña, sale una bebida muy agradable y fresca.

Mezclándole al pulque almendra molida, arroz, chirimoya, plátano, ó chile colorado con el dulce correspondiente, es otra bebida agradable, y si se le echan ajos, es muy estomacal.

Echándole yemas de huevo al pulque con el dulce correspondiente, y batiéndolo mucho con un molinillo, sale de muy buen gusto.

Se hace un jamon cocido con pulque y el dulce necesario, que sale más delicado al gusto, que el jamon en vino, y se equivoca con éste.

En el interior de las pencas verdes del maguey, se produce un gusano grande, blanco y grueso con abundancia; que azados y tostados en un comal, son buenos para comer: parece que han sido fritos en mantequilla, por la mucha grasa del mismo animal; y tambien con éstos se hace una torta con huevo, de buen gusto para comer.

Se hace un aguardiente de todo maguey y de todas sus partes, en especial del manso, del chino y del tenesmetl, que llaman vino mezcal, de muy buen gusto; y se usa de éste como del aguardiente comun.

El modo de hacerlo, es el siguiente. Se hace una barbacoa con el maguey, y hecha se le esprime el jugo; se pone éste á fermentar, para que concluida la fermentacion, se introduce este fluido en el alambique, donde se destila por una vez, y se vuelve á destilar las ocasiones que uno quiere, para ponerlo en el grado de actividad y fortaleza que necesita; y si hay pulques sobrantes que no se hayan podido vender, para que éstos no se pierdan, se mezclan ántes de la fermentacion con aquel jugo que se dijo pri-

mero; advirtiéndose que el mezcal que se saca de sólo el maguey manso, sale con un gusto mucho más bueno que el de los otros magueyes, sin echarle el arroz, garbanzo molido ó pechugas de gallina, como suelen hacerlo en algunas haciendas.

De la cabeza ó mezote del maguey hecha barbacoa, sale lo que llaman mazcal, y de éste sólo es bueno para comer; saca buen gusto, y no se confundirá con el otro que llaman mezcal.

El vino mezcal sirve para facilitar y poner en corriente la evacuacion menstrual, usando de un traguito una hora ántes de comer ó cenar, por el tiempo de seis ú ocho dias sin interrupcion.

Este vino sirve tambien, para que absolutamente no tengan *los dolores que llaman entuertos* de las paridas, haciéndoles tomar un poco del mezcal caliente; ésto está muy experimentado, y siempre con buen éxito.

Sirve tambien para curar sin otra medicina toda clase de heridas; pero si se quiere, se le echa en infusion una poca de la yerba llamada Capitaneja, y con ésto queda más vulnerario, aunque vasta con sólo el mezcal.

Se aplica en fomentos seguidos para toda clase de golpes contusos, y se quita toda inflamacion.

Igualmente se suele tomar un traguito una hora ántes de comer ó cenar, cuando mortifican con frecuencia las indigestiones del estómago ó las crudezas.

Se hacen dos pósimas del maguey, la primera se hace, hirviendo como dos cuartillos del jugo del maguey, que se saca machacando varias pencas y esprimiéndoles el jugo. Se pone éste á hervir un poco, y habiendo dado un hervor se separa del fuego, se le echan unas pasas de uva, un pedazo de azúcar prieta: se vuelve á poner al fuego á hervir otro poco, y se separa del fuego para que se enfrie. Esta pósima se toma como los lamedores, es muy especial para los que han recibido golpes en el pecho, y que se cree que tengan apostemas interiores.

La segunda pósima, que tambien sirve para las apostemas internas, se hace cojiendo varias pencas del maguey chichimeco; se asan en el fuego, se les esprime el jugo hasta juntar como dos cuartillos, se cuela éste, y se pone á hervir más, hasta que que-

de en cuartillo y medio; á ésto se le echa una cuartilla del palo de Orozus, nueve pasas de uva, cinco púas de maguey machacadas, un pedacito de cuautecomate, otro igual de otate machucado: ésto se bebe nueve mañanas en ayunas.

Para el dolor de costado, se suasa una penca del maguey chichimeco, se les esprime el jugo, se le echa un terroncito de azúcar, de ésto se bebe un pozuelo, y en la parte del dolor se aplica una penquita asada del mismo maguey, abierta por el medio y rociada con aceite de almendras.

Se hace un bálsamo del maguey manso, suasando una penca y espriméndole el jugo; éste se pone á hervir, y cuando está cocido, se separa del fuego. A un cuartillo de éste, se le mezcla onza y media de azúcar, y se le puede añadir un cogollito de romero; se pone á hervir otro poco, y con ésto se curan toda clase de heridas. Tambien se saca del centro de la penca cruda, una tajada delgada, y ésta se aplica á la herida, con lo que sana pronto.

La aguamiel bien hervida, hasta que quede en el estado de la miel de conserva, ó sin este beneficio, sola ella serenada, tomándola en ayunas, de uno ó de otro modo es muy buena para las apostemas internas ó purgaciones, y es grata al gusto.

Para estas mismas enfermedades sirve tambien una agua que destilan los magueyes viejos.

La aguamiel con espinas de las puntas de las pencas bien machacadas, y hervidas con ella, es medicina buena bebiéndola para toda clase de purgacion, ó tambien usándola sólo cocida, por seis, ocho ó más dias.

Se hace un vinagre tan fuerte como el corriente, con la aguamiel, que es bueno para el uso.

Tambien se hace de dicha aguamiel, una azúcar, y otro dulce que llaman melcocha.

El mejor maguey, que es el manso, le llaman en mexicano tlacametl; es el más fino, y quiere decir hombre maguey: su aguamiel es muy medicinal.

Hay otro maguey que llaman mepichagua, y quiere decir ma-

guey delgado, cuya aguamiel es muy particular para el mal de la orina.

El pulque, sólo ó mezclado con la espinosilla, sirve para dar friegas á los enfermos de calentura, y se les quita con la misma mezcla; y bebida ésta, es muy buena para los enfermos de frios. Si el pulque está fuerte, sólo él sirve para hacer gárgaras y lavar llagas.

La aguamiel fina del maguey añejo, hervida y serenada, se toma en ayunas para quitar la toz, y para que se purguen y limpien bien las paridas. Esta misma tomada con frecuencia, es muy útil, para los que padecen la llaga interior en el pecho.

En la parte exterior inferior de las pencas, se produce una goma que es buena para quitar los dolores de muelas estando agujeradas, metiendo en el hueco un pedacito de la goma. Es muy regular que tenga otras virtudes por su procedencia.

Sólo en las pencas del maguey manso ó mecuate, se encuentran unos huevesitos entre blancos y algo amarillitos que pegan unas mariposas, y éstos los ensartan en un hilo de pita, y forman varios hilos como los de perlas, y se los ponen en el cuello las personas que tienen bultos enormes en la garganta, ó que la tienen quebrada y con dolores.

Para un golpe contuso se asan en la lumbre las pencas de un maguey chico, ó del mecuate, y estando cocidas, con ellas se frota bastante la parte enferma, lo más calientes que se puedan aguantar dos ó tres noches.

Las mismas pencas con igual método, sanan las partes enfermas por convulsion.

Las mismas, sacándoles el jugo y bebiendo caliente éste continuamente, sanan cualquier dolor prevenido del mal venereo.

Cuando se padece de mucha sed, es útil acostumbrarse á tomar el pulque á pasto, y se quita totalmente la sed.

El pulque reseca y purifica la sangre, templa y refrigera el higado, tempera y limpia el vaso, deshace todas las hidropesías y obstrucciones del estómago, bazo, hígado, vientre, porque desbarata y hace arrojar continuamente por la orina todas las flemas y cóleras.

Tambien cura perfectamente todo mal de orina, abre los poros del cutis, hace sudar y orinar con abundancia, limpia los riñones, la vejiga y el caño de la orina.

El continuo uso del pulque, hace arrojar en menudas arenas los cálculos de la orina y riñones.

Es estimulante, pues que promueve la gana de comer, humedece y refresca la cabeza y cerebro.

Causa abundante y apacible sueño tomado con método; cura la tos tomándolo en ayunas, y si se toma caliente, suelta el vientre y lo limpia.

Cura los pujos y cursos, aunque éstos últimos sean prevenidos de mala digestion; de suerte que enfermos de este accidente, aunque lleven veinte años de enfermos, si usan del pulque como se tiene dicho por seis ó más dias, sanan ciertamente; con especialidad si se usa del pulque cocido con azúcar, y con el método prescrito.

En los dolores de cabeza, provenidos de haberse asoleado mucho, se unta la frente y las cienes con pulque, será útil para precaver esta dolencia, untarse ántes que venga el dolor.

Los asientos ó resíduos que deja el pulque en las vasijas en que se guarda, sirven para quitar las pecas y manchas ó barros tercos y berrugas que afean la cara, untándosela con frecuencia con dichos asientos por la noche ántes de acostarse, y al dia siguiente lavando la cara para quitar lo que se untó en la noche.

Para quitarle al pulque el ácido carbónico, y que no aviente el vientre, se le echa lo que coje un real de plata ó poco más de carbonato de sosa, ó dos granos de polvos de cangrejos, ó una poca de sal comun.

Las raíces gruesas del maguey que le llaman mecual, sirven muy bien para lavar la ropa, en lugar del jabon comun.

Para la roña de las bestias, se machuca bien una penca, se le esprime el jugo, y con éste se unta ó se lava la roña, poniendo á la bestia al sol, y procurando que si llueve no se moje.

Esta misma medicina se aplica para el resfrio de los encuentros en las bestias.

Para los animales que estuvieren despeados, se asa una pen-

ca, y se le obliga al animal que pise sobre la penca; estando ésta lo más caliente posible.

Para los caballos, ú otros animales que estén mancos de los encuentros, se machaca una ó dos pencas; con esto se le da una buena frotada diaria por nueve dias, y si no sana, se deja descansar ocho dias, y se le vuelve á repetir lo mismo. Esta medicina sirve tambien para curarles los golpes.

Tambien para las bestias atorsonadas, se les pone un freno de maguey, y esto mismo sirve para curarles el mal de lengua.

Si algun animal se le comenzaren á hacer nubes en los ojos, se toma un mezote seco de maguey, se raspa con un cuchillo; la raspadura se pasa por un tamíz, y el polvo se le echa en el ojo.

Papel, se hace muy bueno con las pencas verdes bien machacadas. Estas se ponen á podrir en agua, hasta tanto que lavándolas suelten la parte carnosa y quede sólo la fibrosa ó sus estambres; éstos se muelen, y en este estado se hace un papel más ó ménos bueno, segun la habilidad del fabricante.

Para hacer pita, machacan bien las pencas chicas con palos fuertes: luego las ponen á hervir mucho para que suelten mejor y más pronto la carne: se lavan con agua sola ó mezclándole jabon, el que sirve como de lejía, con esto salen los estambres blancos, y luego los sacan para torcerlos, y para hacer los tejidos gruesos y ordinarios.

Esta operacion anterior, tiene la diferencia que para hacer reatas, costales ú otras manufacturas ordinarias, sólo machacan las pencas grandes, pues para cosas más finas, como encajes, tilmas, calzados, etc., se benefician sólo las pencas chicas, que dan unos hilos más finos y suaves.

Cuando capan los magueyes, de las pencas que les cortan al estirarlas, les salen unas fibras tan suaves y finas, que de ellas tejen unas mechas blancas mejores que las de Guatemala, para usarlas en lugar de yesca.

Con las pencas secas y el mezote seco del maguey, se sirven en lugar de leña para las cocinas.

En lugar de tabletas, de ladrillos ó tejas para cubrir los techos

de las casas, usan de las pencas, ó secas ó verdes, pues son de mucha duracion.

Con el quiote ponen vigas para los techos, que tambien son de mucha duracion, y frecuentemente se forman con él tabletas para techos, partido en tablas y con éstas amarradas con mecates forman como petates, que llaman tinglados, y sirven para poner los tequios en las matanzas de los ganados para que la carne no se ensucie.

Con los magueyes ordinarios se forman cercas para los corrales, patios y labores del campo, pues estando bien puesto y tupido, es casi impenetrable.

Con las púas de las puntas de las pencas se sirven en lugar de clavos para todo cuanto se les ofrece, pues son tan duras y compactas, que jamas se pudren ni corrompen con nada.

MÉTODO

CON QUE SE MANEJAN Á LOS ARRIEROS PULQUEROS FLETEROS, PARA LA CONDUCCION DE PULQUES DE LAS HACIENDAS DE LOS LLANOS DE APAM Á MÉXICO.

1.ª La carga de pulque está regulada su medida en quinientos cuartillos, y por esto recibe el arriero diez cubos de á cincuenta cuartillos, que tiene de peso veinte arrobas. Esta cantidad la conducen en cuatro cueros ó botas si son grandes, para que hagan dos cueros un tercio de carga de mula; pero si los cueros son chicos, es necesario que sean seis para que la carguen tres burros. Por esta conduccion están ajustados por lo general desde veinte reales hasta veinte y ocho, ésto segun la mayor ó menor distancia que hay de la hacienda ó rancho hasta México. A más de este flete que se les paga, hay que darles cuatro reales por cada carga para que los entreguen en el tinacal; á esto se le da el nombre de partidos para los tlachiqueros, pues tan luego como el arriero recibe su carga medida, entrega al mayordomo los cuatro reales.

Igualmente hay rancho, donde segun el ajuste que haya sido

con el tratante ó comprador de los pulques, tienen que dar en cada tres cargas un cubo más de aumento, para que el arriero no tenga mayor merma, y le falte al dicho cuando entregue en México, adonde tiene que medir nueve cubos de á cincuenta y cuatro cuartillos cada uno, porque ésta es la costumbre de recibirles una carga medida.

2.ª Los arrieros salen regularmente del rancho, entre las nueve ó diez de la mañana los de más cerca, y los que están más lejos salen más temprano. Caminan sin parar hasta cosa de las dos de la mañana que llegan á los pueblos de Tulpetlaque, San Cristóbal, Santa Clara, Venta del Cerro Gordo y Zacualco; en cualquiera de éstos hacen parada, que ellos le llaman repechar, y en estos parajes es donde por lo regular le echan agua al pulque para reponer así el que legítimamente les falta ó el que se han bebido ó regalado y vendido. La agua que le echan es de pozos muy salubre, y es muy raro el arriero que no hace esta picardía, y entregue el pulque tan puro como lo recibió.

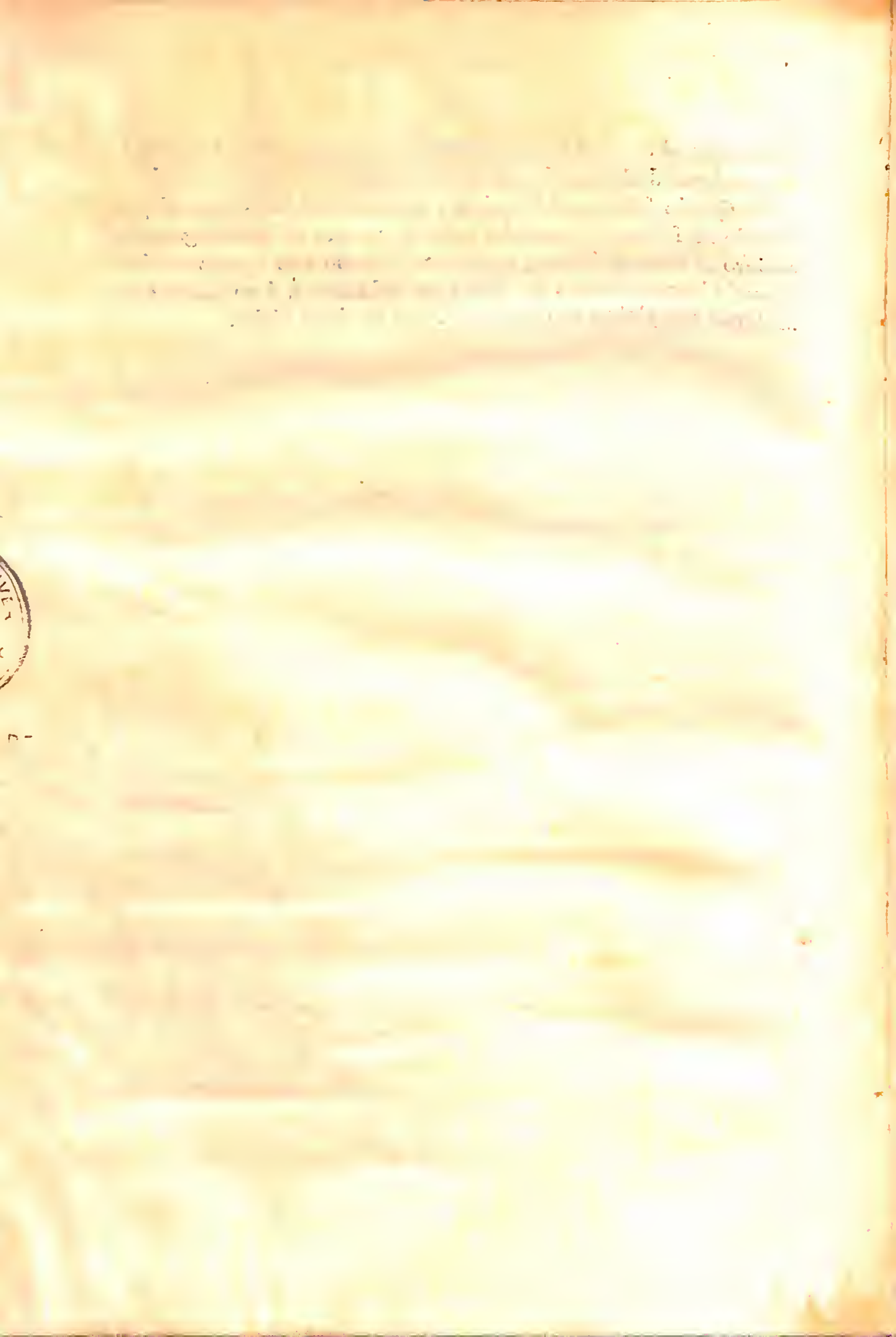
3.ª Cuando los tinacales tienen algun aumento de aguamieles avisa el mayordomo, y si al tratante en México le conviene, lo manda traer con sus mismos arrieros; y como este viaje es extrordinario, se les paga más sobre lo acostumbrado, desde dos hasta cuatro reales más en cada carga; y ha habido ocasiones que se han pagado seis reales más segun la urgencia del tratante. A esta clase de viajes les dan el nombre de rodados.

4.ª Cuando algun tratante manda á su arriero por viaje de pulque, le da un vale de pedido, y en éste avisa el dia que debe salir del rancho; y si por algun accidente no lo habilitan con pulque, ó por no haberlo, desde luego el arriero pide al mayordomo del rancho que le respalde el vale, y con sólo este requisito tiene derecho para venir á México y cobrar al tratante la mitad de su flete. Por ejemplo, si importaba el flete doce pesos, se le deben pagar seis; y así gradualmente, segun el número de cargas. Igualmente, cuando algun arriero le falte con no traerle viaje al tratante por sólo su causa, tiene derecho el tratante para reclamar y demandarle todos los perjuicios que le haya causado, ex-

cepto que el arriero acredite embargo de sus mulas, robo de éstas, enfermedad suya ú otra causa justa.

5.ª Queda á la consideracion y prudencia del tratante, el perdon de la falta ó merma del pulque, porque si le entregaron al arriero el pulque dulzon, seguramente tiene una merma crecida, y suele llegar hasta á un cubo en cada carga, á no ser que los arrieros completen con la agua, como se tiene dicho.

FIN.






1-23013